



Buffet chaud

Ronald et Anne-Catherine Föhn-Masson
Neuvillo 2a 6690 Vielsalm
0479 / 635 205

Tous les prix s'entendent par personne, T.V.A. et service non compris
La TVA est de 6%, elle est de 12% sur l'ensemble de la facture si le service est assuré par nos soins.

Apéritif :

Trois zakouskis froids et trois zakouskis chauds
Constitués de mini-dégustations froides et chaudes diverses (sur supports différents : verrines, cuillers, mini-porcelaines,...)

Buffet chaud

Voici la liste des plats pouvant composer vos buffets chauds.

Dans cette liste, nous vous demandons de choisir 3 à 4 plats.

Le total des prix de ces plats détermine le prix du buffet (par personne)

Les plats sont accompagnés de pain (baguette) , 2 légumes (sélectionnés selon la saison) et de gratin dauphinois ou pomme grenaille à la fleur de sel

Viande

- Mignon de porc en croûte d'herbes et épices
- Le filet de porcelet légèrement saumuré au miel et au thym
- Le filet mignon de porc à la moutarde de Meaux
- Jambon cuit en croûte, sauce moutarde à l'ancienne
- Les côtes de porcelet au romarin
- Le civet de marcassin à la bière du Château.(en saison)
- Bœuf bourguignon
- Carbonade à la flamande
- Les mini-pavés de bœuf aux champignons
- Les mini-pavés de bœuf aux trois poivres
- Le saltimboca de veau au vieux porto
- La blanquette de veau
- Les noisettes d'agneau aux herbes

Volaille

- Le risotto de canard confit aux champignons
- Suprême de pintade aux morilles
- Filet de poulet fermier façon coq au vin
- Cocotte de poulet à la bière Chimay bleue
- Le blanc de poulet à l'alsacienne
- Magret de canard en croûte de miel
- La blanquette de volaille aux petits légumes
- L'émincé de dinde à l'estragon

Poisson

- Gratin de poisson sauce tomate
- Timbale de sole farcie aux scampis
- Risotto safrané aux scampis et petits légumes
- Lasagne de poissons et crustacés sauce homardine
- La mijotée de poissons et fruits de mer aux petits légumes
- Brochettes de scampis au romarin, salsa fruitée

Ronald et Anne-Catherine Föhn-Masson
Neuvillo 2a 6690 Vielsalm

0479 635 205